

**No: 1272 – Mahreç İşareti**

**BERGAMA KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**BERGAMA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1272
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000101
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.03.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bergama Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No:98 Bergama İZMİR
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No:98 Bergama İZMİR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: İzmir ili Bergama ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bergama Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Bergama Köftesi; dana eti, irmik altı sarı un, kimyon ve tuz kullanılarak oval veya kare şeklinde hazırlanarak meşe odunu ateşinde ve oluklu ızgarada pişirilen köftedir. Üretimde kullanılan et, açık besi olarak doğal bitki örtüsünde beslenen danalardan elde edilir ve %30 kaburga, %30 ön kol, %20 boyun ile %20 but eti içerir. Ete % 10 oranında darp yağı veya etin kendi yağının eklenmesinden dolayı Bergama Köftesi yumuşak ve hafif sululuktur.

Bergama Köftesinin boyutları, yaklaşık olarak 7 x 4 cm'dir. Bir adet köftenin pişmemiş ağırlığı 30 g kadar olup bir porsiyonda 5 adet köfte bulunur. Söğüş haldeki maydanoz, soğan, domates ve sivri biber ile birlikte servis yapılır.

Bergama Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Bergama ilçesinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Bergama Köftesinin üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki açık besi olarak yetişen danaların etleri kullanılır.

### **Bileşenler**

- 1 kg dana eti
- 100 g etin kendi yağı veya darp yağı
- 15 g tuz
- 10 g kimyon
- 100 g irmik altı sarı un

### **Hazırlanması**

Sinirleri temizlenen dana etine, % 10 oranında darp yağı veya etin kendi yağı eklenip kıyma makinesinde çekilir ve homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Tuz ve kimyon ilave edilerek yoğurma makinesinde veya elle 10 dk yoğrulur. Elde edilen köfte hamurundan, yaklaşık 30 g'lık parçalar alınır, oval veya kare şeklinde köfteler yapıldıktan sonra bir gün buzdolabında dinlenir.

### **Piştirilmesi**

Hazırlanan köfteler oluklu ızgaraya dizilir. Yumuşak olmaları için sık sık çevrilerek meşe odunu ateşinde pişirilir.

### **Sunumu**

Bergama Köftesi, bir porsiyonunda 5 adet olacak şekilde ve söğüş haldeki maydanoz, soğan, domates ve sivri biber ile birlikte servis yapılır. İsteğe bağlı olarak yanında piyaz sunulabilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Bergama Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Bergama ilçesinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bergama Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Bergama Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Bergama Ticaret Odası, Bergama Lokantacılar Odası ve Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Bergama Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.